

Apfel-Chili-Chutney

Zutaten für 3 - 4 Schraubgläser (180 ml)

- 100g Äpfel
- ½ TL Zitronensäure
- 100g Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 10g frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 200g Gelierzucker 1:1

Zubereitung

Äpfel schälen, fein würfeln mit Zitronensäure verrühren.

Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Ingwer schälen, fein reiben. Chilischote halbieren, entkernen, waschen, in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten mit den Gewürzen und dem Gelierzucker verrühren, unter Rühren

erhitzen. Sobald es zu sprudeln beginnt, die Masse 4 min einkochen.

In sterile Gläser füllen, verschließen und auf einem Holzbrett unter einem Baumwolltuch erkalten lassen.

Tipp: Schmeckt gut zu Käse oder als Grillsauce zu Fleisch.

Wir wünschen guten Appetit!

